3 お手入れ

冷えてから薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗い、しっかり振って縁にたまった水を切る

蒸しケース底の虹色の変色について

水に含まれる金属イオンの作用によるものです。

●スポンジに酢を付けて、こすり取る。

4 保証とアフターサービス

修理・使い方・お手入れ など は…
まず、**お買い上げの販売店** へ ご相談ください

●**保証書は・・・**（表紙の続きをご覧ください）

●**アフターサービスは・・・**
お手持ちのIH調理器の取扱説明書の「アフターサービス」に関する項目をご覧ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　月　日	品番	KZ-SM1
	販売店名	☎（　）－	お客様ご相談窓口 フリーダイヤル ☎ 0120-878-365（パナは 365日）	

Panasonic

取扱説明書

IH調理器用蒸し板

家庭用

品番 KZ-SM1

本製品はIH調理器KZ-PM31・KZ-PG30・KZ-HP2000の付属鍋、IH調理器用あっせん鍋KZ-AD30・KZ-AN10でお使いいただけます

お手持ちのIH調理器の取扱説明書をよくお読みのうえ、お使いください。

このたびは、IH調理器用蒸し板をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に「安全上のご注意」(P.2)を必ずお読みください。

●保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

●蒸し料理のメニュー例は「かんたんテーブルクッキングの本」をご覧ください。

■仕様

大きさ（約）	直径 23.7 cm　高さ 4.1 cm
質　量（約）	0.2 kg

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02-A041
F0910I1080

© Panasonic Corporation 2010

切取線

Panasonic　持込修理

IH調理器用蒸し板保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品番	KZ-SM1
保証期間	お買い上げ日から 本体 1 年間
※お買い上げ日	年　月　日
※お客様	ご住所　見本 お名前　様 電話（　）－
※販売店	住所・店名 電話（　）－

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号　電話（078）992-9011

ご販売店さまへ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
 （イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
 （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
 （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
 （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
 （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
 （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
 （ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
 （ヘ）本書のご添付がない場合
 （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 （チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
 （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
 お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

1 安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

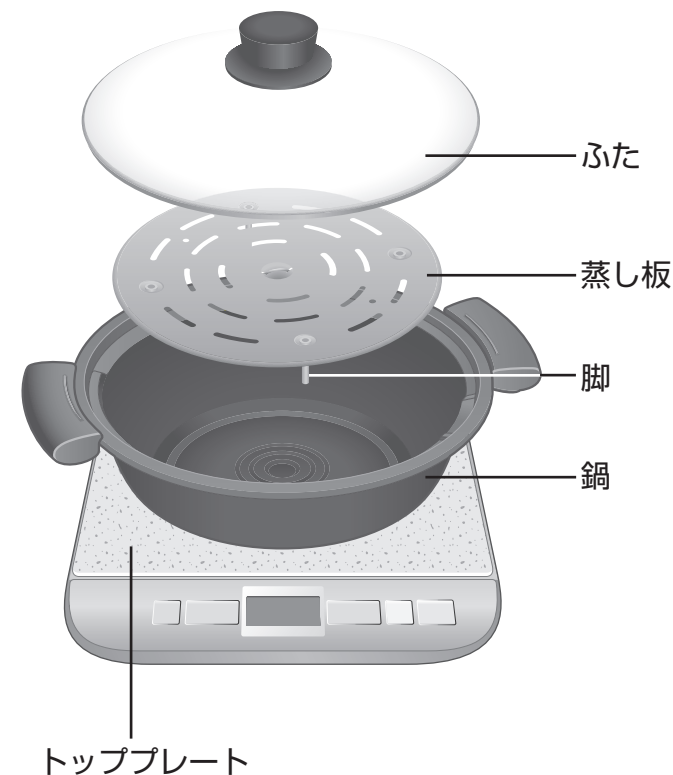
 してはいけない内容です。

⚠ 警告

蒸し板を、トッププレートに直接載せない
（加熱によるやけどの原因）

⚠ 注意

使用中・使用後しばらくは、蒸し板に触れない
（やけどの原因）

2 各部の名前と扱い方

お願い

- 蒸し水（だし）の標準量は、約600ml（鍋底から約2cm）です。食材・メニューなどにより、600ml以上入れる場合もあります。
- 蒸し板に付着しそうな食材（しゅうまいなど）を蒸すときは、サラダ油を塗ったり野菜などを敷くことをおすすめします。
- ごはんものを蒸すときは、蒸し板の穴からこぼれないように、ふきんを敷いてください。

基本の使い方

1. 鍋に水（だし）を入れ、中央に置く
2. 蒸し板を置く

3. ふたをして加熱する
4. 沸騰したら、蒸し板に食材を載せて蒸す

5. 調理が終わったら切る

別売のIH調理器用蒸しケースをお求めいただくと、蒸し板との組み合わせにより、幅広い蒸しメニューをお楽しみいただけます。

※「かんたんテーブルクッキングの本」をご覧ください。

品　番	KZ-GM1
希望小売価格	5,250 円
大きさ（約）	内径 27.4 cm × 深さ 6.2 cm

●お買い上げの販売店へお問い合わせください。
（税込・2010年9月現在）